

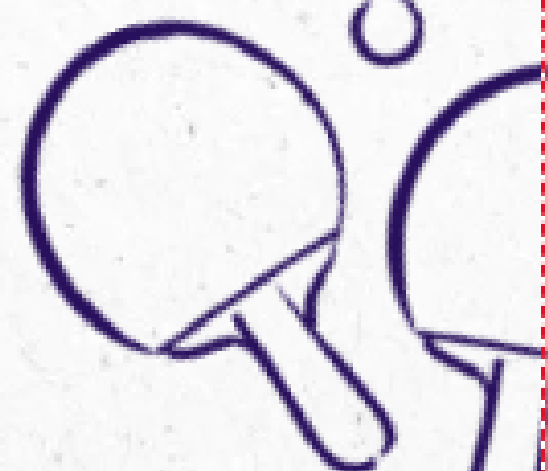
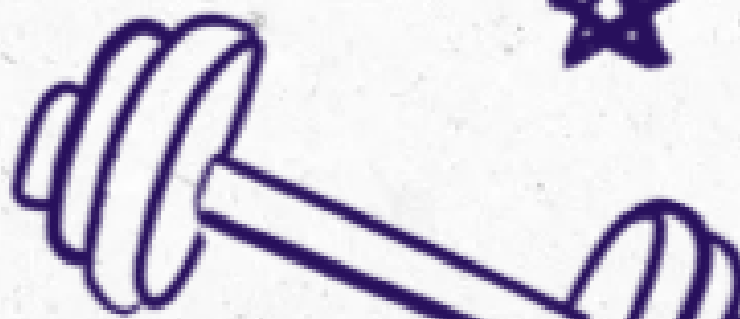
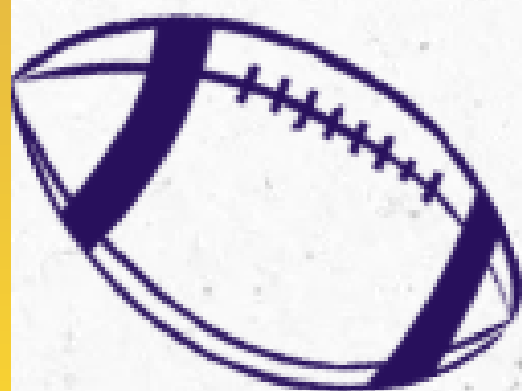
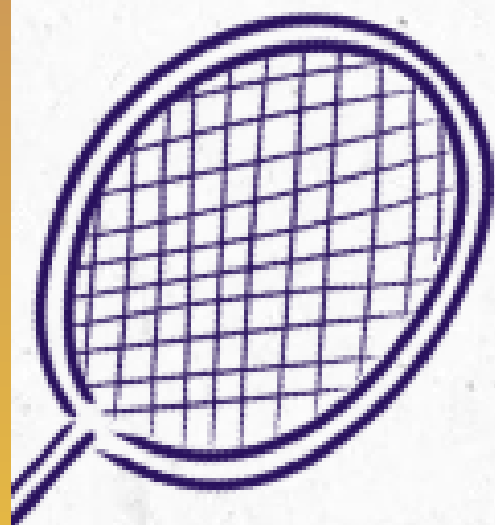
FUSSBALL

VON MEAD

Fussball ist ein Mannschaftssport bei dem zwei Teams mit je elf Spielern gegeneinander antreten. Ziel des Spiels ist es, den Ball häufiger als der Gegner in das Tor zu schießen. Das Spielfeld ist rechteckig und besteht meist aus Rasen oder Kunstrasen. An beiden Enden steht jeweils ein Tor mit einem Torwart, der der einzige Spieler ist, der den Ball mit den Händen berühren darf, jedoch nur im eigenen Strafraum. Die anderen Spieler bewegen den Ball hauptsächlich mit dem Fuß, dürfen aber auch den Kopf oder den Oberkörper einsetzen. Ein Spiel dauert normalerweise neunzig Minuten und ist in zwei Halbzeiten unterteilt. Zwischen den Halbzeiten gibt es eine kurze Pause. Ein Schiedsrichter achtet darauf, dass die Regeln eingehalten werden. Bei Regelverstößen kann er Freistöße, Elfmeter oder Karten vergeben. Eine gelbe Karte ist eine Verwarnung, eine rote Karte führt zum Platzverweis. Fussball ist weltweit sehr beliebt und verbindet Menschen verschiedener Kulturen und Altersgruppen. Er fördert Teamgeist, Ausdauer, Schnelligkeit und taktisches Denken. Viele Kinder beginnen schon früh im Verein zu spielen und träumen davon, einmal Profi zu werden. Große Turniere wie die Weltmeisterschaft begeistern Millionen.



Sport und Gesundheit an



Zeit für Spaß

Momente zum Abschalten

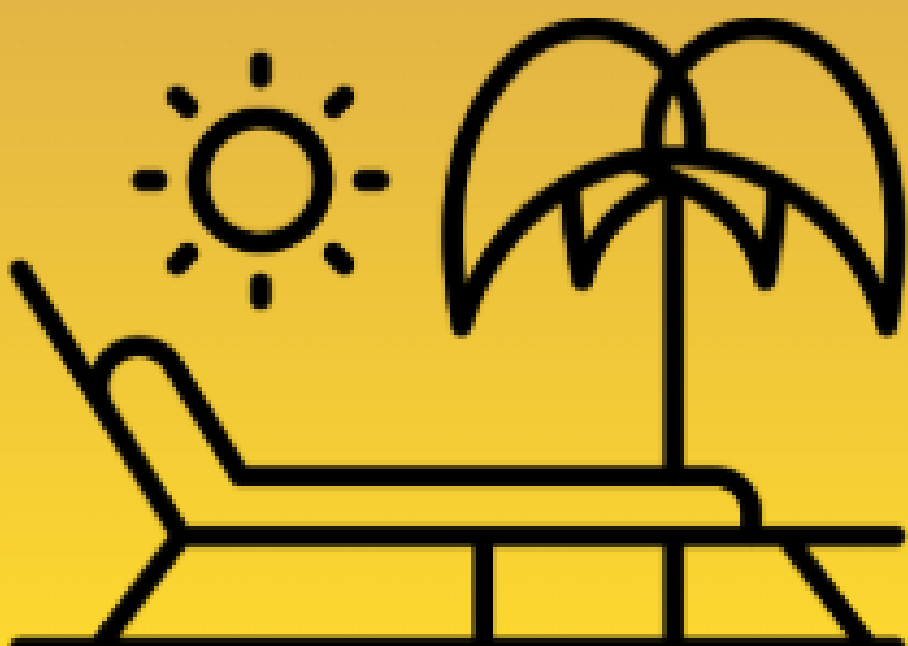
von Suzana



ob draussen in der sonne oder
gemütlich zu hause: freizeit schenkt
uns momente, die nur uns gehören.

freizeit bedeutet mehr als nur pausen im alltag. es
sind diese langen, ungestörten augenblicke, in
denen wir tief durchatmen, kraft sammeln und
einfach wir selbst sein dürfen. ob draußen in der
warmen sonne oder drinnen auf dem gemütlichen
sofa, diese zeit gehört nur uns und lässt uns die
welt für einen moment vergessen.

**Schüler wünschen sich
in der Schule einen
Raum, in dem sie ihre
Pause entspannt
genießen können.**



Kunst macht unsere Schule bunter

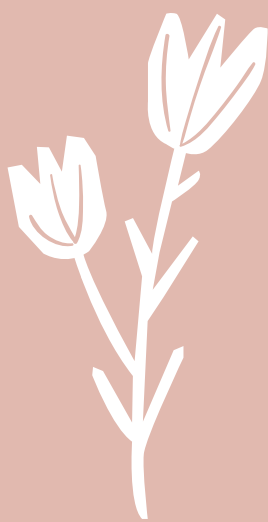
von Beretan

Kunst ist wichtig, weil sie uns hilft, kreativ zu denken und uns auszudrücken. Sie fördert unsere Fantasie, hilft uns, Stress abzubauen, und stärkt unser Selbstbewusstsein. In Kunst können wir Dinge schaffen, die uns gefallen und uns zeigen, was wir können. Das gibt uns ein gutes Gefühl und lässt uns neue Ideen entwickeln, die auch in anderen Bereichen des Lebens nützlich sind.

Wir können die GHS Kendenich mit Kunst schöner und lebendiger machen! Zum Beispiel könnten wir den Schulhof mit bunten Wandbildern oder Skulpturen verschönern. Die Bänke könnten wir kreativ anmalen, damit der Schulhof gemütlicher und einladender wirkt. Auch die Innenwände könnten mit Kunstprojekten, die Themen wie Zusammenhalt oder unsere Schule darstellen, verschönert werden. So wird unsere Schule ein Ort, an dem wir uns wohlfühlen und stolz drauf sind!

Lasst uns alle gemeinsam kreativ werden! Ich habe schon angefangen! Hier ist mein Kunstwerk, das bald in der Mensa hängt. Jetzt seid ihr dran, macht mit und lasst uns unsere Schule zusammen bunter und schöner gestalten!





FREUNDSCHAFT

VON BERITAN



FREUNDSCHAFT IST EINE DER SCHÖNSTEN DINGE
IM LEBEN DES MENSCHEN. SIE BASIERT AUF
LIEBE UND RESPEKT. EIN ECHTER FREUND STEHT
SEINEM FREUND ZUR SEITE UND HILFT IHM IN
SCHWIERIGEN ZEITEN.

FREUNDSCHAFT MACHT DEN MENSCHEN
GLÜCKLICH UND HILFT IHM, TRAURIGKEIT ZU
ÜBERWINDEN. AUSSERDEM LERNT MAN DURCH
FREUNDSCHAFT GUTE EIGENSCHAFTEN WIE
EHRlichkeit UND ZUSAMMENARBEIT.

AM ENDE SOLLTE MAN GUTE FREUNDE WÄHLEN
UND DIE FREUNDSCHAFT PFLEGEN, DENN SIE IST
EIN WERTVOLLER SCHATZ.

Mein Heimatland Afghanistan

Ich komme aus Afghanistan. Afghanistan liegt in Asien. Die Hauptstadt heißt Kabul. In Afghanistan gibt es hohe Berge, schöne Natur und viele nette Menschen.

Die Menschen sprechen Dari und Paschtu. Viele Familien essen gerne Reis, Brot und Kebabs. Ein bekanntes Essen heißt Mantu. Das sind Teigtaschen mit Fleisch.

In Afghanistan feiern die Menschen viele Feste mit Musik und Essen. Familie ist sehr wichtig. Ich vermisse mein Heimatland und meine Freunde dort.



AFGAHANISTAN

von Mohib

Rund um Geschichte



Geschichte ist das faszinierende Studium vergangener Ereignisse, das uns ein tieferes Verständnis für unsere Gegenwart und mögliche Zukunft eröffnet. Sie beleuchtet die kulturellen, sozialen, wirtschaftlichen und politischen Entwicklungen von Zivilisationen über Jahrhunderte hinweg. Durch die Analyse historischer Dokumente, Artefakte und Berichte können wir die Fortschritte und Rückschläge der Menschheit nachvollziehen. Geschichte lehrt uns auch, aus Fehlern zu lernen und bessere Entscheidungen für die Zukunft zu treffen. Ob es um die großen Weltkriege, die Entstehung alter Reiche oder die Entwicklung von Technologien geht, die Geschichte bietet wertvolle Einblicke in die Dynamik menschlichen Handelns und Denkens.

Ein besonders wichtiger Aspekt der Geschichte sind die großen Erfindungen, die den Lauf der Menschheit verändert haben. Die Erfindung des Rades ermöglichte Transport und Handel, die Erfindung der Schrift war der Schlüssel zur Dokumentation und Weitergabe von Wissen. Die Dampfmaschine leitete die industrielle Revolution ein und veränderte die Produktion grundlegend. Die Elektrizität brachte Licht und Antrieb in unser tägliches Leben, während das Internet eine neue Ära der globalen Vernetzung und Informationsverbreitung eröffnete. Diese fünf Erfindungen gehören zu den bedeutendsten Meilensteinen, die die Entwicklung der Menschheit maßgeblich beeinflusst haben.



Liebe Leserinnen und Leser,

unsere Schulredaktion war in den letzten Wochen besonders fleißig und zwar nicht nur mit Stift und Papier, sondern auch mit Kochlöffel, Schneebesen und Backblech! Mit viel Neugier, ein bisschen Chaos in der Schulküche und einer großen Portion guter Laune haben wir verschiedene Rezepte für euch ausprobiert.

Ob süß oder herzhaft, schnell gemacht oder etwas aufwendiger : wir haben geschnippelt, gerührt, gebacken und natürlich auch probiert. Manche Versuche waren echte Volltreffer, bei anderen mussten wir noch einmal nachwürzen oder die Backzeit anpassen.

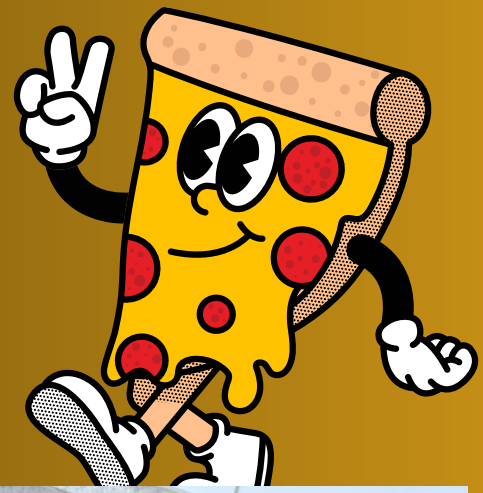
In dieser Ausgabe findet ihr unsere liebsten Rezepte, die garantiert gelingen und sich perfekt für einen gemütlichen Nachmittag mit Freundinnen und Freunden oder für das nächste Familienessen eignen. Vielleicht entdeckt ihr ja sogar ein neues Lieblingsgericht?

Wir wünschen euch viel Freude beim Nachkochen und Nachbacken, gutes Gelingen und natürlich: Lasst es euch schmecken!

Eure Schulredaktion



Pizza Rezept



Hier ist ein einfaches Rezept für eine hausgemachte Pizza:

Zutaten für den Teig:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (ca. 7 g)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 300 ml warmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Zutaten für den Belag:

- 200 ml Tomatensauce
- 200 g geriebener Mozzarella
- Beläge nach Wahl (zum Beispiel Salami, Schinken, Paprika, Pilze, Zwiebeln, Oliven)
- Frische Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. **Teig zubereiten:** In einer großen Schüssel Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker vermischen. Warmes Wasser und Olivenöl hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. **Ofen vorheizen:** Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen.
3. **Teig ausrollen:** Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und anschließend zu einer runden Pizza ausrollen.
4. **Pizza belegen:** Den ausgerollten Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der Tomatensauce bestreichen und gleichmäßig mit Mozzarella bestreuen. Beläge nach Wahl gleichmäßig darauf verteilen.
5. **Backen:** Die Pizza im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und der Rand goldbraun ist.
6. **Servieren:** Die fertige Pizza mit frischen Basilikumblättern garnieren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Heiß servieren und genießen!

Guten Appetit!



Crêpes

Zutaten für den Teig:

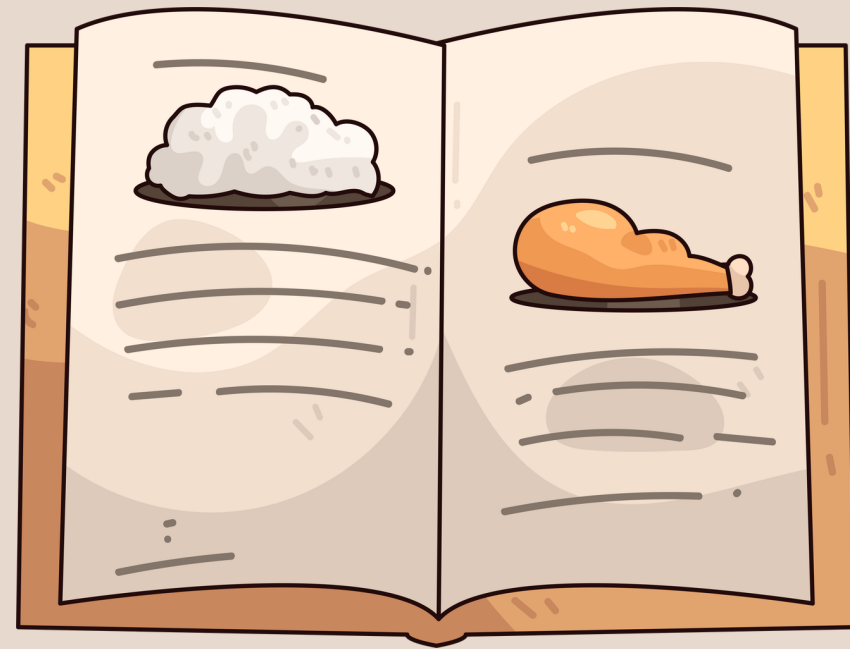
1 Ei

100g Mehl

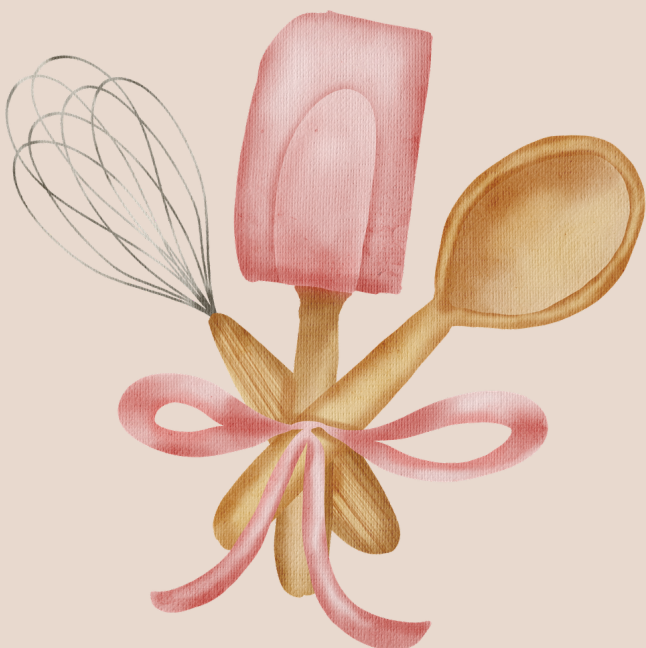
1 EL Zucker

1 Prise Salz

200ml Milch



- 1. Ei mit Zucker und Milch gut verquirlen.**
- 2. Salz und Mehl dazugeben.**
- 3. Alles zu einem glatten Teig verrühren.**
- 4. Den Teig etwas quellen lassen.**
- 5. Die Crêpemaschine vorheizen.**
- 6. Eine kleine Menge Teig auf die heiße Fläche geben und dünn verteilen.**
- 7. Nach etwa einer halben Minute den Crêpe vorsichtig wenden.**
- 8. Nach einer weiteren halben Minute ist der Crêpe fertig.**



Backpapier-Döner

Wir haben den Backpapier-Döner in der Schulküche ausprobiert. Das Rezept war einfach zuzubereiten und hat sehr lecker geschmeckt.

Zutaten

600 g Hackfleisch

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Joghurt

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kreuzkümmel

1 Fladenbrot

Salat, Gurke, Tomaten

Knoblauchsoße oder Joghurtsauce

Zubereitung:

- **Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.**
- **Mit Hackfleisch, Joghurt und Gewürzen vermischen.**
- **Die Masse auf Backpapier dünn verstreichen.**
- **Das Backpapier mit dem Fleisch einrollen.**
- **Bei 200 Grad etwa 20 Minuten im Ofen backen.**
- **Danach ausrollen und das Fleisch in Streifen schneiden.**
- **Fladenbrot mit Fleisch, Salat, Gemüse und Soße füllen.**

Fazit

Der Backpapier-Döner war leicht zu machen und hat uns gut geschmeckt.



VON YOUSRA UND
SHANDA (7B)

BEAUTY TRICKS

Hallo! Heute zeigen wir euch, wie man sich perfekt schminken kann.

Zuerst trägst du eine Tagescreme auf, bevor du dich schminkst. Wenn du möchtest, kannst du anschließend einen Primer verwenden. Dieser sorgt dafür, dass dein Make-up länger hält.

Beim Auftragen der Foundation gibt es einen wichtigen Tipp: Trage sie zuerst auf die Hand auf und verteile sie dann mit einem Pinsel auf deinem Gesicht. So lässt sich die Foundation gleichmäßiger auftragen.

Zum Verteilen der Foundation eignet sich ein Pinsel besonders gut. Danach kannst du entscheiden, ob du einen glowy (glänzenden) oder einen matten Make-up-Look haben möchtest.

Auf der nächsten Seite erklären wir euch den Unterschied zwischen beiden Looks und zeigen, wie man sich schminkt.

